

BRO

[bru:]

JOULUBUFFET
CHRISTMAS BUFFET

PERINTEINEN SUOMALAINEN JOULUPÖYTÄ

74,00 €/hlö

24.-25.12.2026 klo 15-22

ALKURUOAT

Vihersalaattia ja sitrusvinegrettiä M, G, V
Kurpitsa-granaattiomenasalaattia M, G, V
Punajuuri-greek white -salaattia ja saksanpähkinöitä M, G, V
Punaista caviartia (V), punasipulia ja smetanaa L, G
Sinappisilakoita M, G
Katajanmarjasilliä M, G
Metsäsienisalaattia L, G
Sillikaviaaria L, G
Savumuikkuja M, G
Muikunmätimousseä L, G
Graavattua lohta ja hovimestarinkastiketta M, G
Katkarapuskagenia M, G
Miedosti savustettua kalkkunaa ja waldorfinsalaattia L, G
Tilliperunoita M, G
Leipävalikoima, voita ja levitettä

PÄÄRUOKIA

Maa-artisokka-ruusukaalipaistosta ja saksanpähkinöitä M, G, V
Paistettua nieriää ja savusmetanaa L, G
Grillattua naudan ulkofilettä ja kastanjakastiketta L, G
Perinteistä joulukinkkua, luumuja, herneitä ja kinkun kastiketta L
Joulumakkaroita, karamellisoitua sipulia ja talon konjakkisinappia L, G
Porkkana-, lanttu- ja perunalaatikkoo L
Yrttipurunagratiinia L, G
Haudutettua punakaalia ja omenaa M, G, V

JÄLKIRUOKIA

Jouluhalko L, G
Tähtianis-glögi-pannacottaa L, G
Perinteiset joulutortut ja piparkakut L
Joulun makeiset
Juustovalikoima, talon hillokkeita ja karamellisoituja saksanpähkinöitä L, G

L = Laktoositon **VL** = Vähälaktoosinen **M** = Maidoton **G** = Gluteeniton
Ruokamme saattavat sisältää allergeenejä. Lisää tietoja henkilökunnaltamme.

A TRADITIONAL FINNISH CHRISTMAS

€74 PER PERSON

24–25 December 2026, 3–10 pm

STARTERS

Green salad with citrus vinaigrette M, G, V
Pumpkin and pomegranate salad M, G, V
Beetroot and Greek white cheese salad with walnuts M, G, V
Red caviart (V), red onion and sour cream L, G
Mustard herring M, G
Juniper-flavoured herring M, G
Wild mushroom salad L, G
Herring caviar L, G
Smoked vendace M, G
Vendace roe mousse L, G
Gravlax with maître d'hôtel sauce M, G
Shrimp Skagen M, G
Mildly smoked turkey with Waldorf salad L, G
Dill potatoes M, G
Selection of breads, butter and spreads

MAIN COURSES

Sautéed Jerusalem artichokes and Brussels sprouts with walnuts M, G, V
Pan-fried Arctic char with smoked sour cream L, G
Grilled beef sirloin with chestnut sauce L, G
Traditional Christmas ham with prunes, peas and ham gravy L
Christmas sausages with caramelised onions and house cognac mustard L, G
Carrot, swede and potato casseroles L
Herb potato gratin L, G
Braised red cabbage with apple M, G, V

DESSERT BUFFET

Yule log cake L, G
Star anise & mulled wine panna cotta L, G
Traditional Christmas tarts and gingerbread cookies L
Christmas sweets
Selection of cheeses with house chutneys and caramelised walnuts L, G

L = Lactose-free **G** = Gluten-free **M** = Dairy-free **V** = Vegan
Our food may contain allergens. Please ask for more information from our staff.